

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ КЕРІВНИКІВ,
ПРОФЕСІОНАЛІВ ТА ФАХІВЦІВ ЕНЕРГЕТИЧНИХ СЛУЖБ
ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

за спеціальністю 144 «Теплоенергетика»
галузі знань 14 «Електрична інженерія»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ПІДО НУХТ

Голова Вченої ради

_____ Баранов В.І.

(протокол № ____ від «__» _____ 2022 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з «__» _____ 2022 р.

Директор

_____ Баранов В.І.

(наказ від «__» _____ 2022 р. № ____)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців енергетичних служб підприємств м'ясної промисловості за спеціальністю 144 «Теплоенергетика» галузі знань 14 «Електрична інженерія»

Національна асоціація виробників
м'яса та м'ясопродуктів України
«Укрм'ясо»

Голова Правління

Попов В.І.

МП

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців енергетичних служб підприємств м'ясної промисловості розроблена робочою групою ІПДО НУХТ у складі:

Заст. директора, к.т.н., доц. Дудко С.Д. (голова);

Зав. кафедри, к.т.н., доц. Штангеев К.О.,

к.т.н., доц. Баранов В.І.

Програма схвалена методичною комісією ІПДО НУХТ

(протокол № ___ від «___» _____ 2022 р.)

Голова МК

_____ Дудко С.Д.

1. Профіль освітньо-професійної програми

1.1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців енергетичних служб підприємств м'ясної промисловості за спеціальністю 144 «Теплоенергетика» галузі знань 14 «Електрична інженерія»
Обсяг, кредитів/год.	3,6/108
Наявність акредитації	немає
Передумови	Вища освіта, стаж роботи за спеціальністю 1 рік
Термін дії програми	5 років
Адреса постійного розміщення програми в мережі	https://www.ipdo.kiev.ua
1.2 – Мета програми	
Оновлення та систематизація знань, удосконалення та поглиблене оволодіння теорією і наявним практичним досвідом з питань ефективного використання паливно-енергетичних ресурсів, забезпечення раціональної і безпечної експлуатації обладнання промислових котельних, холодильної техніки та теплового господарства підприємств м'ясної промисловості.	
1.3 – Характеристика освітньої програми	
Предметні області	Основні компоненти програми: <ul style="list-style-type: none">- Правові та економічні засади забезпечення енергетичної політики підприємства (7,4%);- Інформаційні технології (3,7%);- Охорона праці (3,7%);

	<ul style="list-style-type: none"> - Техніка і технологія м'ясної галузі (7,4 %); - Нормативно-правові та організаційні аспекти енергоефективності (18,5 %); - Енергозбереження при експлуатації обладнання (48,2 %); - Використання нетрадиційних та відновлюваних джерел енергії (7,4 %); - Екологічні проблеми виробництва (3,7 %).
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі підвищення ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів на підприємствах м'ясної промисловості.</p> <p><u>Ключові слова:</u> м'ясопереробна галузь, енергетичні ресурси, енергозбереження, енергетичний менеджмент, промислові котельні, питомі енерговитрати.</p>
Особливості програми	Програма розрахована на реалізацію в навчальному закладі. Режим навчання – до 9 год./день, включаючи час на самопідготовку слухачів.
1.4 – Придатність слухачів до кар'єрного зростання	
Професійні назви робіт за ДКП (ДК 003 : 2010)	<p>1229.7 – Головний інженер;</p> <p>1237.1 – Головний енергетик;</p> <p>1222.2 – Начальник котельні;</p> <p>1439.8 – Енергоменеджер;</p> <p>2143.2 – Інженер-енергетик;</p> <p style="padding-left: 40px;">– Професіонал з енергетичного менеджменту;</p> <p>2149.2 – Експерт із енергозбереження та енергоефективності.</p>
1.5 – Оцінювання	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> - тестування (вхідний контроль); - захист випускної роботи.
1.6 – Фахові компетентності	
<p>Програма спрямована на формування/розвиток у слухача таких рис фахової компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання економічних і правових основ енергетичного забезпечення підприємства та виробничого процесу в цілому, фінансового оцінювання 	

інноваційних енергозберігаючих заходів;

- усвідомлення основних проблем щодо використання паливно-енергетичних ресурсів на підприємствах м'ясної промисловості, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення;
- знання принципів побудови та основних характеристик технологічного устаткування, обладнання холодильних установок, промислових котельних, теплового господарства, іншого енергоспоживаючого обладнання підприємств м'ясної промисловості;
- уміння аналізувати енергоспоживання для кожного виду енергії та знаходити оптимальні підходи до розв'язання енергетичних проблем в конкретних виробничих умовах;
- уміння формувати політику та програму з енергозбереження на підприємстві, зокрема, уміння розробляти технічні, технологічні, організаційні, управлінські та адміністративні заходи, спрямовані на підвищення енергоефективності;
- уміння визначати кількісні значення показників енергоефективності підприємства, у т.ч. окремих споживачів енергії;
- уміння виявляти та визначати необґрунтовані втрати енергії;
- уміння розраховувати та контролювати питомі норми енергоспоживання за окремими видами товарної продукції;
- здатність застосовувати системний підхід, знання сучасних технологій та методів при експлуатації та модернізації енергоспоживаючого обладнання підприємств м'ясопереробної галузі;
- уявлення про засади розроблення техніко-економічного обґрунтування проектних рішень, у тому числі, щодо використання відновлювальних і альтернативних джерел енергії;
- уміння використовувати методи оцінки енергетичної ефективності процесу виробництва товарної продукції на підприємстві;
- знання засад енергетичного аудиту та енерготехнологічного обстеження;
- здатність реалізовувати проекти енерговикористання, впроваджувати інноваційні енергоефективні технології і обладнання;
- уміння проводити розрахунки техніко-економічної ефективності впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій;
- знання особливостей побудови систем енергетичного менеджменту на підприємстві згідно стандарту ISO 50001:2011;
- здатність до сприйняття нових досягнень і методів професійної діяльності, спроможність формулювати власний професійний висновок щодо можливостей їх практичного використання;
- знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпеки праці у виробничому процесі.

1.7 – Програмні результати навчання

Після проходження підвищення кваліфікації слухач:

ПРН1 – має знання сучасного стану і перспектив розвитку м'ясної галузі в цілому, а також цілісне і глибоке розуміння ключових аспектів щодо енергозабезпечення та ефективного використання паливно-енергетичних ресурсів на підприємствах м'ясної промисловості;

ПРН2 – демонструє обізнаність із нормативно-правовою базою щодо енергоефективності, володіє знаннями щодо шляхів та засобів підвищення енергетичної ефективності м'ясопереробних підприємств, вміє розраховувати значення показників енерговикористання;

ПРН3 – має знання цілей, функцій та особливостей застосування на підприємствах м'ясної галузі принципів енергетичного менеджменту згідно стандарту ISO 50001:2011, вміє формулювати перелік організаційно-технічних заходів, необхідних для його забезпечення, складати паспорт енерговикористання та інші документи;

ПРН4 – демонструє обізнаність щодо сучасних методичних і нормативних матеріалів з енергетичного обслуговування підприємства: технічних характеристик, конструктивних особливостей та оптимальних режимів роботи енергетичного обладнання, енергоспоживаючих установок, правил їх безпечної експлуатації;

ПРН5 – уміє складати енергетичні баланси, виконувати розрахунки необхідної кількості палива, електроенергії, пари, води та інших видів енергії; оперує показниками питомих витрат паливно-енергетичних ресурсів на вироблення товарної продукції та виконання енергозатратних робіт, іншими показниками енергетичної ефективності виробництва;

ПРН6 – володіє знаннями щодо організаційних та технологічних умов застосування альтернативних і відновлюваних джерел енергії, вторинних енергетичних ресурсів; уміє оцінити ефективність запровадження відповідних технологій та устаткування;

ПРН7 – має глибоке розуміння організаційних і технічних засад забезпечення безпеки при експлуатації енергетичного та технологічного устаткування, інженерних мереж хлібопекарських підприємств;

ПРН8 – демонструє обізнаність із правовими нормами щодо забезпечення ефективної енергетичної політики підприємства, уміння знаходити оптимальні підходи до розв'язання енергетичних проблем в конкретних виробничих умовах;

ПРН9 – демонструє знання економічних засад функціонування підприємства, уміє визначати пріоритети щодо впровадження інноваційних заходів з підвищення енергетичної ефективності та володіє знаннями для їх фінансової оцінки;

ПРН10 – демонструє обізнаність з екологічними проблемами, що створюють підприємства м'ясної галузі, та шляхами мінімізації шкоди середовищу.

1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізація програми на 92% забезпечується штатними науково-педагогічними працівниками інституту, серед яких професори, доценти, старші викладачі та навчально-допоміжний персонал кафедр і на 8% – залученими до навчального процесу керівниками м'ясної галузі, професіоналами пусконаладжувальних організацій, ВНЗ і наукових установ, що спеціалізуються на питаннях використання ПЕР у м'ясопереробній галузі.
Матеріально-технічне забезпечення	Аудиторні приміщення оснащені засобами візуалізації, зокрема, мультимедійною технікою, приміщення для самостійної роботи оснащені комп'ютерною технікою, WiFi.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Книги, брошури, періодичні видання бібліотеки ПІДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких наведений у робочих програмах навчальних дисциплін.

2. Перелік навчальних компонентів освітньо-професійної програми

Позначення компонента	Навчальний компонент	Обсяг, год.
K1	Правове забезпечення діяльності підприємства	4
K2	Економіка і управління господарською та інноваційною діяльністю підприємства	4
K3	Інформаційні технології як інструмент розв'язання виробничих завдань	4
K4	Охорона праці	4
K5	Техніка і технологія м'ясної галузі	8
K6	Нормативно-правові та організаційні аспекти енергоефективності	20
K7	Експлуатація обладнання промкотельних	12
K8	Теплове господарство	10
K9	Експлуатація електроустановок споживачів	14
K10	Холодильна техніка	16
K11	Використання нетрадиційних та відновлювальних джерел енергії	8
K12	Екологічні проблеми виробництва	4
Разом:		108

3. Документ про освіту, що видається за підсумками успішного опанування освітньо-професійної програми:

– свідоцтво про підвищення кваліфікації.

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

Навчальний компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10
К1								+		
К2	+				+	+			+	
К3		+			+					
К4				+			+			
К5	+	+	+	+			+			
К6	+	+	+	+	+	+		+	+	
К7		+	+	+			+			+
К8		+	+	+			+			
К9		+	+	+			+			
К10		+	+	+			+			+
К11	+					+				+
К12	+									+

Гарант ОПП ПК,
к.т.н., доц., завідувач кафедри
харчових виробництв

К.О. Штангеев